附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等处，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）中规定，饮用天然矿泉水中铜绿假单胞菌的限值要求为0 CFU/250mL。抵抗力较差的人群若饮用铜绿假单胞菌不合格的水会对人体健康产生危害，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。

**2、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在蛋制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但人体若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**3、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，是目前应用最广泛的合成防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐在蛋制品、生湿面制品中不得使用。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，但也有关于山梨酸引起皮肤刺激性、过敏性反应的报告。人若长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

**4、柠檬黄**

柠檬黄是一种人工合成着色剂。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定柠檬黄在蜜饯凉果中应≤0.1g/kg。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

**5、甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠，是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30～40倍，作为非营养型[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009&ss_c=ssc.citiao.link)，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，允许蜜饯凉果中的凉果类甜蜜素最大使用量为8.0 g/kg。消费者如果长期过度食用甜蜜素超标的食品，会对人体造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**6、还原糖分**

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。国家标准《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定绵白糖的还原糖分要在（1.5～2.5）g/100g范围内。还原糖分指标过高，会导致食糖易吸潮滋生微生物而变质，不利于食糖的保存，而还原糖分过低会影响绵白糖的风味。

**7、过氧化值**

过氧化值主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014)中规定，熟制葵花籽过氧化值的限量值为0.80 g/100g。一般情况下，氧化变质的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。

**二、建议**

**1、严格把关食品质量**

食品经营者应当建立食品进货查验记录和索证索票制度，如实记录食品的生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并查验供货者的许可证和包含必要检测项目的食品合格证明文件，确保采购的食品和原辅料符合标准的有关规定和要求。

**2、保证食品运输、贮存环境**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

**3、加强食品从业人员培训**

食品经营者应建立食品相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品销售人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，提高从业人员的食品安全意识和维护食品安全能力。